



CONFISERIE SPRÜNGLI  
Tradition seit 1836

Medienmitteilung

## **DIE CONFISERIE SPRÜNGLI WEITET IHR ENGAGEMENT FÜR DIE GESUNDHEITSVERSORGUNG VON KAKAOBAUERN AUF SÜDAMERIKA AUS**

Nach Madagaskar und Ghana unterstützt Sprüngli jetzt auch Kakaobauernfamilien in Ecuador und Venezuela – zwei weiteren Ursprungsländern seiner Grand Cru-Schokoladen.

Zürich, 10. Oktober 2023 – Für seine Grand Cru-Schokoladen verwendet Sprüngli nur Edelkakaobohnen weltbesten Herkunfts. Dafür setzt das Familienunternehmen auf einen verantwortungsvollen und nachhaltigen Umgang mit Mensch und Natur entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Seit 2021 engagiert sich Sprüngli für professionelle grundlegende Gesundheitsversorgung von Kakaobauernfamilien in Ursprungsländern seiner Grand Cru-Schokoladen. Nach einem erfolgreichen Start des ersten Projekts in Madagaskar – welches mittlerweile bereits in lokale Hände übergeben werden konnte – beteiligte sich Sprüngli ein Jahr später als Hauptpartner bei einem zusätzlichen Gesundheitsprojekt in Ghana. Nun weitet der Haut Chocolatier das Engagement weiter auf Südamerika aus. Mit «Salud Esmeraldas» in Ecuador und «Salud sur del Lago» in Venezuela unterstützt das Schweizer Traditionsunternehmen genau jene Kakaobauern, von denen es die Edelkakaobohnen für seine Schokoladen Grand Cru Esmeraldas und Grand Cru Maracaibo bezieht.



Beim Thema Nachhaltigkeit legt Sprüngli nicht nur Wert auf seine Rohstoffe und deren Produktion, sondern setzt bei den Menschen an, die die Edelkakaobohnen für die Schokolade anbauen. So

*Sprüngli*



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

verpflichtet Sprüngli seine Partner dazu, eine gerechte Entlohnung der Kakaobauern sicherzustellen und für ein sicheres, gesundes Arbeitsumfeld zu sorgen. Zusätzlich unterstützt Sprüngli seit 2021 Projekte, die zum Ziel haben, Kakaobauern und deren Familien medizinisch und finanziell besser abzusichern. In den ländlichen Gegenden der Kakaoanbaugebiete ist der Zugang zu medizinischer Versorgung oftmals erschwert und anfallende Gesundheitskosten können Bauernfamilien in ihrer Existenz bedrohen. Genau dort setzt das Engagement von Sprüngli an. Durch die Deckung von Krankenversicherungsprämien und der Bereitstellung von Medikamenten, wird die Lebensgrundlage der Familien wesentlich unterstützt. Eines der Ziele der Projekte ist es zudem, wichtige Aufklärungsarbeit zu leisten, um den Kakaobauern und den vor Ort tätigen Kooperativen die Vorteile der Sicherung von medizinischer Grundversorgung näherzubringen. So werden die Projekte langfristig als eine selbsttragende Notwendigkeit verstanden und können nachhaltig wirken.

2021 startete das erste Pilotprojekt in Madagaskar, bei welchem Sprüngli als Hauptpartner den Aufbau der notwendigen Infrastruktur sowie die Deckung von Krankenversicherungsbeiträgen ermöglichte. Ein Jahr später wurde dasselbe Engagement auch in Ghana initiiert. Seit diesem Herbst ist Sprüngli zudem exklusiver Partner von zwei Gesundheitsförderungsprojekten in Ecuador und Venezuela.

#### «Salud Esmeraldas»

In der ecuadorianischen Provinz Esmeraldas werden ab Januar 2024 mehr als 400 Kakaobauernfamilien kostenlosen Zugang zu einer Krankenversicherung erhalten. Darüber hinaus werden Behandlungen und Medikamente im Falle von akuten Krankheiten oder Unfällen gedeckt. Ausserdem werden die Kosten für die Gesundheitsversorgung von schwangeren Frauen sowie der Betreuung von Mutter und Kind nach der Geburt übernommen.

Durch das Projekt «Salud Esmeraldas» unterstützt Sprüngli jene Kakaobauern und deren Familien, von denen das Traditionsunternehmen den edlen Arriba-Kakao für seine [Grand Cru-Schokolade Esmeraldas](#) bezieht, um daraus ausgewählte Truffes & Pralinés sowie Bruchschokoladen und Napolitaines zu kreieren.



#### «Salud Sur del Lago»

Im Gegensatz zu Ecuador verfügt Venezuela über keine nationale Krankenversicherung. Das Gesundheitssystem ist durch die politische und wirtschaftliche Lage des Landes stark beeinflusst. Es fehlt an medizinischem Fachpersonal sowie Medikamente und

*Sprüngli*



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

Ausrüstung. Mit dem Projekt «Salud Sur del Lago» stellt Sprüngli sicher, dass ab Januar 2024 insgesamt 450 Kakaobauernfamilien im Nordwesten des Landes kostenlos alle laut WHO essenziellen Medikamente beziehen können. Gleichzeitig wird den Gesundheitseinrichtungen vor Ort geholfen, diese Medikamente fortlaufend zu beschaffen. Hierbei wird das Projekt von einer internationalen NGO unterstützt, die auf die Einführung von Medikamenten und Hilfsgütern in Krisenländern spezialisiert ist.

Durch das Projekt werden jene Bauern unterstützt, die in der Region Sur del Lago im Maracaibo-Tiefland die seltene und edle Criollo-Kakaobohne anpflanzen. Aus dieser Bohne fertigt Sprüngli seine [Grand Cru-Schokolade Maracaibo](#) an, die in Tafelschokoladen, Bruchschokoladen und weitere Sprüngli-Köstlichkeiten verwandelt wird.

Sowohl für Salud Esmeraldas als auch Salud Sur del Lago hat sich Sprüngli für eine Finanzierung von mindestens sechs Jahren verpflichtet. Beide Projekte werden in Zusammenarbeit mit Sprünglis langjährigem Partner Max Felchlin AG umgesetzt. Die Aufbauarbeit vor Ort sowie die technische Realisierung der Versicherungsnachweise und der Zahlungen erfolgt über das deutsche Sozialunternehmen Elucid GmbH. Durch Elucid kann Sprüngli die messbaren Erfolge der Engagements einsehen und transparent ausweisen.

Dass die Engagements und deren langfristige Zielsetzung wirken, zeigt das Projekt «Salama Mateza» in Madagaskar. Das Pilotprojekt konnte bereits früher als erwartet in lokale Hände übergeben werden. Seit dem Sommer 2023 bezahlt Felchlins Partner vor Ort alle Versicherungsprämien für seine Bauern selbst. Es ist bedeutsam, dass die Notwendigkeit einer Krankenversicherung so schnell erkannt und das Engagement eigenständig übernommen wurde. Die Max Felchlin AG, unterstützt das Projekt weiterhin vor Ort, und sorgt dafür, dass das Projekt im Sinne der Initiierung erfolgreich weiterläuft

Mehr über das soziale und nachhaltige Engagement von Sprüngli und über die vier Gesundheitsprojekte finden Sie [hier](#).

---

Für weitere Informationen und Bildanfragen:

**Confiserie Sprüngli AG**

PR & Kommunikation

Tirza Ledermann

[media@spruengli.ch](mailto:media@spruengli.ch)

Bahnhofstrasse 21

8001 Zürich

044 224 47 33

[www.spruengli.ch](http://www.spruengli.ch)

---

**Über Sprüngli-Schokolade**

Als Pionier der Grand Cru-Schokoladen in der Schweiz entdeckt Sprüngli die edelsten Kakaobohnen aus den weltbesten Provenienzen. Mit ausgesuchten Partnern achtet Sprüngli vor



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

Ort auf das Schonen der natürlichen Ressourcen, den sensiblen Umgang mit der Natur, faire Produktionsbedingungen und Entlohnung der Kakaobauern. Die von Sprüngli verwendeten Kakaobohnen stammen von Kakaobäumen an ausgewählten Lagen in Venezuela, Ecuador, Bolivien, Kuba und Madagaskar. Die Früchte werden zum idealen Zeitpunkt von Kleinbauern schonend von Hand geerntet und mit Sorgfalt verarbeitet. Die sortenreine Auslese der ursprünglichen Edelkakaobohnen, kombiniert mit dem intensiven Geschmack feingliedriger Aromen, macht die Sprüngli Grand Cru-Schokolade zu einer raren Kostbarkeit – purer, authentischer Genuss in höchster Qualität.

### **Über das Schweizer Familienunternehmen**

Das traditionsreiche Schweizer Familienunternehmen wird in sechster Generation von Milan und Tomas Prenosil geführt. Die in gewerblicher Tradition mit viel Handarbeit in Dietikon hergestellten Produkte werden in 27 eigenen Geschäften in der Schweiz verkauft. Diese befinden sich in und um Zürich, in Baden, Basel, Bern, St. Gallen, Winterthur, Luzern, Zug und Genf. Insgesamt ergänzen vier Gastronomiebetriebe, von der Café-Bar bis zum legendären Restaurant am Paradeplatz, das Angebot. Ausserhalb der Schweiz ist die Confiserie Sprüngli mit Verkaufsgeschäften an den Flughafen München und Wien vertreten.

### **Über Max Felchlin AG**

In Ibach-Schwyz, mitten in der Zentralschweiz, befindet sich seit mehr als einem Jahrhundert der Hauptsitz der Schokoladenmanufaktur Felchlin. Als Nischenproduzentin für erlesenste Couverturen legt Felchlin den Fokus auf höchste Schweizer Qualität und traditionelle Herstellungsprozesse. Dafür sorgen rund 150 Mitarbeitende mit Leidenschaft, Fachwissen und Sorgfalt – von der Beschaffung bis zum letzten Verarbeitungsschritt. Felchlin bezieht den Rohstoff von ausgewählten Kakao-Kooperativen auf direktem Weg gemäss der Philosophie FAIR DIRECT CACAO und stellt sicher, dass die Edelkakaobohnen den hohen Qualitätsansprüchen und ethischen Grundsätzen der Confiserie Sprüngli entsprechen.

### **Über Elucid GmbH**

Elucid ermöglicht Kleinbauern den Zugang zur essenziellen Gesundheitsversorgung und trägt damit zur Verbesserung ihrer Lebensgrundlage bei. Mithilfe ihrer digitalen Plattform implementiert Elucid die Programme in Ursprungsländern, erhebt sozio-ökonomische Daten und teilt diese mit Unternehmen in globalen Lieferketten, um deren soziales Engagement nachzuweisen.

*Sprüngli*